(54) HEATING APPARATUS

(11) 56-44536 (A) (43) 23.4.1981 (19) JP

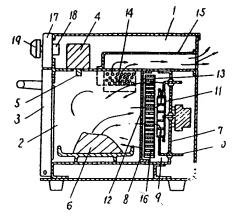
(21) Appl. No. 54-121038 (22) 20.9.1979

(71) MATSUSHITA DENKI SANGYO K.K. (72) HIROSHI TERASAKI

(51) Int. Cl3. F24C15/20

PURPOSE: To immediately oxidize the smoke that has been produced from food and to prevent the room from fouling, by providing a fan device for circulating the air in a separated chamber and a heating chamber for food, and means for purifying the air in a circulation system.

CONSTITUTION: A high-frequency wave feeding apparatus 5 for radiating high frequency wave generated by a high-frequency wave generater 4 is positioned in an upper wall of the heating chamber 2 in the heating apparatus body 1, a partition plate 8 is positioned between a heating chamber rear wall 7 and a front door 3, and the separated chamber 9 is positioned between the rear wall 7 and the partition plate 8. In the separated chamber 9 are provided a heater 10 and the fan 11 for circulating the air in the heating chamber 2 and the separated chamber 9. When the air circulated from the heating chamber 2 passes through an air purifying apparatus 16 including an oxidizing catalyst provided in the separated chamber 9, the smoke contained in the air is instantly oxidized. Accordingly, fouling in the room can be reduced and cleanliness thereof can be kept.



⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑩特許出願公開

⑫公開特許公報(A)

昭56—44536

Int. Cl.³
F 24 C 15/20

識別記号

庁内整理番号 7116-3L 砂公開 昭和56年(1981) 4 月23日

門真市大字門真1006番地松下電

発明の数 1 審査請求 未請求

(全 3頁)

匈加熱装置

20特

至 昭54—121038

②出 願 昭54(1979)9月20日

⑦発 明 者 寺崎寛

器産業株式会社内 0出 願 人 松下電器産業株式会社

⑪出 願 人 松下電器産業株式会社 門真市大字門真1006番地

⑩代 理 人 弁理士 中尾敏男 外1名

明 細 特

1 、発明の名称 加熱装置

2、特許請求の範囲

(1) 本体内に被加熱物の加熱調理にかかる加熱室と該加熱室を形成する側壁あるいは後壁に隣接した隔室と、この隔室に設けた発熱体および、加熱室と、隔室との空気を循環させるファン装置と、前記加熱室と隔室とを仕切る隔室板と、前記のでは、一部に吸入口と、吸出部を有する加熱装置にないて空気の循環系路の少なくとも一部に、空気の浄化手段を設けた事を特徴とする加熱装置。 (2) 前記空気の浄化手段は、油煙の酸化を助長する触媒を有する事を特徴とする特許請求の範囲第1項記載の加熱装置。

3、発明の詳細な説明

本発明は、発熱体部分と加熱室部分の空気をファンにより強制循環させて、被加熱物の加熱を行

なりいわゆる熱風循環方式の加熱装置に関するもので、加熱室内の油煙を減少させる事を目的としたものである。

従来との種の加熱装置にかぎらず、食品等の加 熱を行なった場合油脂の沸点附近に食品の温度を 上昇させると食品中の油脂成分が、油燻となって、 蒸発をはじめ、との油煙は、加熱室内にともり、 再度食品に付着し食品の味を低下させ又、加熱室 壁に付着し、この加熱室壁を汚損した。このため 従来よりこの有害な油煙を排気手段を用いて本体 外へ導出せしめるといった方法がとられて来たが、 排気の量を多くすると加熱室内の温度を同一値に 保っに多大なエネルギーを必要とする事又、加熱 室内に油煙が少なくなった分だけ、加熱装置の設 置された室内に油煙が充満される事になり結果今 度はこの室内の汚損が大きくなり、時として害虫 等の発生を助長し、きわめて不衛生的なもととな りがちで、又、清潔さを保つための保守に多大な 労力を要するなど、不便なものであった。

本発明はこれらの不具合をなくす事を目的とし

7

間に空気と油煙の残りは、ヒータ10により高温に加熱され、さらに2度目の触媒中を通過させられる。このとき、油煙はさらに分解され吸出口13を通って加熱室2内に入る時には、ほとんどさなっている。とれが被加熱物を加熱することになり、結果、被加熱物6は常に油煙によごされていない、静化されていない熱風で加熱されることになり、その味をそこなり事がなくなった。さらに、加熱室の側壁や扉3の内面等の汚損も大幅に減少しされる排気の中である。となり設置室内の汚損もなくなったのである。

**.

なお空気浄化装置16はその触媒の特性上高温 になるほど、その浄化能力が向上する。このため 低温で加熱、例えば高周加熱時のごとく100℃ 程度の温度に加熱した場合の浄化能が問題となる が、この場合油煙の発生はほとんど見られず、浄 化の必要性は少ないのである。反面200℃を過 す温度まで食品6を加熱した場合、油煙の発生は

 放少させる事ができ加熱効率を大幅に向上させる 事ができた。もちろんとの事から加熱室2内の汚 損も減少し、又設置された室内の汚損も防ぐ事が できるなど、使い勝手も大幅に向上させる事がで きたのである。

以上が本実施例に関する説明であるが、本実施例にかける発熱体としてのヒータは例えばガス、 石油等の燃焼による熱源であっても同等の効果を 得る事ができる事はゆうまでもない。

4、図面の簡単な説明

第1図は本発明の一実施例における加熱装置の 断面図、第2図は同空気、油煙の流れを示す模式 図である。

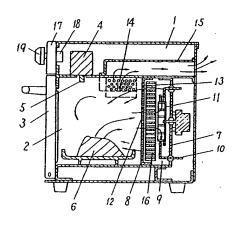
2 ·····加熱室、4 ·····高周波発生装置、6 ·····被加熱物、9 ·····隔室、1 O ·····ヒータ、1 1 ·····ファン、1 4 ·····排気口、1 5 ·····排気ダクト、1 6 ·····空気浄化装置。 代理人の氏名 弁理士 中 尾 敏 男 ほか1名 非常に敬化する。ところがこの温度になると触媒の浄化能力が大幅に向上し、結果いかなる温度に被加熱物を加熱した場合でも加熱室2内、又排気口14より排出される排気は清浄なものとする事ができるのである。

さて本発明を実施する事によりさらに次のごと き波及的効果を得る事ができた。

まず空気浄化装置 1 6 を隔室 9 内に設けた事に より触媒がヒーター 1 Oの輻射熱を直接受ける事 により触媒の温度を高くすることができ、浄化能 をより高くすることができた。又、前述のごとく 油煙が多発する温度でその浄化能が十分に発揮さ れる触媒と使用条件とを用いた事により特に、他 に触媒の温度を高温に保つための手段等の必要が なく生産コストを下げる事ができた。

さらに従来加熱室2内の換気を行なりため大量 の排気を必要とし、結果加熱室2内の温度を一定 に保つために大きな加熱エネルギーを必要とした が、本発明の実施により、換気量を大幅に減少さ せる事ができこのため加熱に要するエネルギーを

第 1 図



第 2 図

